**Ei-spinazietaart**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 1 pakje bladerdeeg
* 6 eieren
* 1 pak spinazie deelblokjes (450 gr)
* 2 tomaten
* 4 el vloeibare margarine
* 1 pakje roomkaas (125 gr)

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Ontdooi het bladerdeeg
* Kook 3 eieren in 10 minuten hard. Laat de eieren schrikken
* Pellen de eieren en snijd in plakjes
* Ontdooi Spinazie in de magnetron
* Laat de Spinazie in zeef uitlekken
* Snijd de tomaten in blokjes
* Bekleed een ingevette springvorm met bladerdeeg
* Klop 3 eieren los
* Meng de roomkaas door de eieren
* Breng op smaak met peper en zout
* Meng de spinazie en de tomatenblokjes door het roomkaasmengsel
* Giet de helft van het mengel op de bodem
* Leg de plakjes ei op het spinaziemengel
* Voeg de rest van de spinazie toe
* Snijd het overgebleven bladerdeeg in reepjes
* Leg de reepjes over de taart en wrijf eventueel in met losgeklopt ei
* Bak de taart 45 minuten in de oven